

Schoko-Kaffee-Kuchen im Glas mit Birnen-Rosmarin-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kuchen:

60 g Butter	60 g Zartbitterschokolade	60 g grober Rohrzucker
75 g Dinkelmehl	1 TL Backkakao	3 EL frischer Espresso
1 Ei	1 EL Crème-fraîche	1 Msp. Natron

Für das Birnenkompott:

1 Birne	2 EL Schlagsahne	1 Ei
2 TL getr. Rosmarin	2 TL brauner Zucker	75 ml Weißwein
3 EL flüssiger Honig	3 EL Butterschmalz	3 EL frischer Espresso

Für das Walnuss-Karamell:

6 Walnüsse	2 EL Zucker
------------	-------------

Für den Kuchen:

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Butter und die Schokolade gemeinsam über dem Wasserbad schmelzen. Zucker, Mehl, Kakao und Natron miteinander vermengen. Das Ei, die geschmolzene Schokobutter, Crème fraîche und den Espresso dazugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren. 3 TL Teig in ein Ofenfestes Glas füllen. Den Kuchen im Ofen für 15 Minuten ausbacken.

Für das Birnenkompott:

Die Birne waschen, trockentupfen, aufschneiden und das Gehäuse entfernen. Birnen in Würfel schneiden und mit dem Rosmarin in einem Topf in Butterschmalz auslassen.

Den Zucker hinzugeben. Sobald sich der Zucker gelöst hat mit Weißwein ablöschen und 10 Minuten reduzieren lassen. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Danach die Sahne dazugeben und die kochende Masse mit dem Eigelb abbinden und mit Honig abschmecken.

Den fertigen Schokokuchen noch warm mit Espresso tränken und ein Glas mit dem Birnenkompott füllen.

Für das Walnuss-Karamell:

Walnüsse kleinhacken. In einer Pfanne Zucker und 2 EL Wasser karamellisieren lassen und die Nüsse dazugeben. Anschließend auf dem Birnenkompott verteilen.

Schoko-Kaffee-Kuchen im Glas mit Birnen-Rosmarin-Kompott anrichten und servieren.

Sabrina Klein am 29. Juni 2017